

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

DE L'ALIMENTATION ET DE LA VITICULTURE

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises

ALVA - J. DAHM

31.01.2024



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



PORTAIL DE LA
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

securite-alimentaire.public.lu

**Administration luxembourgeoise vétérinaire et
alimentaires**

[Dépliant sur l'ALVA](#)

7A-B rue Thomas Edison
L-1445 Strassen

TÉL. : +352 247 825 39
FAX : +352 274 780 68
E-MAIL : info@alva.etat.lu

ALVA

LA NOUVELLE ADMINISTRATION
LUXEMBOURGEOISE VÉTÉRINAIRE ET ALIMENTAIRE

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

SOMMAIRE

- L'enregistrement de l'établissement
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les emballages
- L'étiquetage

L'ENREGISTREMENT

DES ETABLISSEMENTS

ENREGISTREMENT – QUI?

- Chaque exploitant avec une activité ou une prestation liée directement ou indirectement à l'alimentation (food, feed, FCM)
- Bases légales
 - Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
 - Règlement (CE) 1831/2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
 - Règlement grand-ducal du 15 janvier 2021



Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

ENREGISTREMENT – POURQUOI?

Faut-il enregistrer son activité auprès des autorités alimentaires?

Oui, chaque entreprise qui exerce des activités dans le secteur doit s'enregistrer. L'enregistrement auprès des autorités de la sécurité alimentaire se fait via MyGuichet.lu :

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/enregistrement.html>

Les autorités alimentaires utilisent ces données pour la planification des contrôles officiels.

Par ailleurs, en cas d'alertes alimentaires l'enregistrement permet aux autorités de contacter rapidement les exploitants alimentaires en vue du retrait d'aliments dangereux du marchés.

Il est à noter que ces démarches doivent se faire indépendamment d'autres démarches administratives comme la demande d'autorisation de commerce ou l'inscription au sein du registre du commerce.

<https://guichet.public.lu/fr/entreprises/creation-developpement.html>

Professionnels : Enregistrement des établissements

- [Etablissements alimentaires](#)
- [Secteur de l'alimentation animale](#)
- [Créateurs d'entreprise: Q & R](#)

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

ENREGISTREMENT – COMMENT?

via MyGuichet.lu

Alimentation

- Sécurité des denrées alimentaires
- Sécurité des denrées alimen
- Sécurité alimentaire - vue d'ensemble
- Enregistrement des établissements du secteur alim
- Notification de retrait ou de rappel (secteur alime)

Enregistrement des établissements du secteur alimentaire

Dernière modification le 03.10.2022

Enregistrement des établissements du secteur alimentaire - demande en ligne



Toute entreprise ou établissement intervenant dans la chaîne alimentaire doit être connu des autorités compétentes afin de :

- **garantir la conformité des denrées alimentaires** ainsi que des matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires avec la législation nationale et européenne ; **et**
- **permettre une organisation efficace des contrôles officiels** des établissements de la chaîne alimentaire.

Pour cela, les exploitants doivent **notifier** auprès de l'[Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire](#) (ALVA) **les activités** de chacun des établissements sous leur responsabilité, qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

ENREGISTREMENT – COMMENT?

- Personnes concernées
- Modalités pratiques
- Services en ligne et formulaires Services en ligne
- Organismes de contact Enregistrement des établissements du secteur alimentaire - demande en ligne
- Démarches et liens associés

Autre(s) langue(s) DE, EN

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24



Dénomination de la société*	<input type="text"/>	*
Forme juridique*	<input type="text" value="Sélectionner une valeur"/>	*
Numéro RCS*	<input type="text"/>	*
Pas de numéro RCS	<input type="checkbox"/>	
Enseigne commerciale / Nom de l'établissement*	<input type="text"/>	*

Veuillez renseigner ci-dessous les coordonnées et adresses physiques de l'unité qui effectue une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, comme indiqué par le règlement 852/2004.

Adresse physique de l'entreprise alimentaire

Pays*	<input type="text" value="Sélectionner un pays"/>	*
Tel*	<input type="text"/>	?
Fax	<input type="text"/>	?
E-mail*	<input type="text" value="@"/>	?
Confirmer l'E-mail*	<input type="text" value="@"/>	*

Pour rechercher une activité dans le référentiel, cliquez sur le champ de saisie. Le bouton "Ajouter une activité" vous permet d'ajouter des lignes pour saisir plusieurs activités.

Si vous souhaitez par la suite définir pour cette entreprise alimentaire des établissements alimentaires ayant chacun leurs activités spécifiques, veuillez vous limiter aux activités d'ordre administratif pour l'entreprise alimentaire (Codes débutant par un 0).

La première activité du tableau sera considérée activité principale.

Formatio
31.01.24

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Pêche et de la Pisciculture

Choisir l'activité

- 4160 - Produits de torréfaction, noix, café
- 4170 - Huile alimentaire
- 4180 - Herbes et plantes séchées
- 4190 - Centre d'emballage de légumes frais
- 4200 - Production alimentation particulière (pour groupes spécifiques)
 - 4210 - Production Compléments alimentaires
 - 4220 - Production Alimentation pour sportifs
 - 4290 - Production Autres aliments pour groupes spécifiques
- 4300 - Production de produits alimentaires spécifiques (métiers de la bouche)
 - 4710 - Boulangerie, pâtisserie
 - 4720 - Biscuiterie, biscotterie production
 - 4730 - Chocolaterie, confiserie production
 - 4740 - Traiteur production
 - 4750 - Glaces artisanales
 - 4760 - Boucherie production
 - 4790 - Autre établissement du secteur des produits alimentaires spécifiques
- 4400 - Production de boissons

31.01.24

Valider Retour

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Pêche et de la Pisciculture





Antrag auf Registrierung/Zulassung nach Artikel 9/10 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2005 für Futtermittelunternehmer

ENREGISTREMENT – FEED (ALIMENTS POUR ANIMAUX)

Service contrôle des aliments pour animaux
 Division inspection chaîne alimentaire
 Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire
 72, avenue L. Salentiny, L-9080 Ettelbruck
 B.P. 75, L-9001 Ettelbruck

➤ **Tel.:** (+352) 45 71 72-245
 ➤ **E-Mail:** aliments.animaux@alva.etat.lu

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

An
Administration Luxembourgeoise Vétérinaire et Alimentaire (ALVA)
Service de Contrôle des aliments pour animaux B.P. 75
L-9001 Ettelbruck

Angaben zum Betrieb	
Name:	Telefon:
Strasse:	Fax:
Postleitzahl - Ort:	Email:
Futtermittelunternehmer oder Ansprechpartner	
Name:	Telefon:
Strasse:	Fax:
Postleitzahl - Ort:	Email:
Verantwortlich für Geschäftsführung	
Name:	Telefon:
Strasse:	Fax:
Postleitzahl - Ort:	Email:

<p>1. Ich zeige zum Zweck der Registrierung an, dass ich Einzelfuttermittel für</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px;"> <input type="checkbox"/> Heimtiere und/oder <input type="checkbox"/> Nutztiere (der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere) </div> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px;"> <input type="checkbox"/> herstelle und/oder <input type="checkbox"/> in Verkehr bringe </div> <p style="font-size: xx-small;">Für folgende Fälle wird hierfür erforderliche Zulassung beantragt: <input type="checkbox"/> Bei den Einzelfuttermitteln handelt es sich um folgende Erzeugnisse gemäß Anhang IV, Kapitel 1 der VO n° 1831/2005: Proteinergänze aus Mikroorganismen der Gruppen Hefen, Hefen, Algen, modif. Pilze sowie Nebenprodukte der Gewinnung von Aminosäuren durch Fermentation; <input type="checkbox"/> Überschreitung des hundertfachen des Höchstgehalts an Futtermittelzusatzstoffen (fäufliche im Falle von Kokzidiostatika, Histomonostatika) gemäß Artikel 8 von VO (EG) n° 767/2009.</p>	Jahresmenge in tca./Jahr
<p>2. Ich zeige zum Zweck der Registrierung an, dass ich Mischfuttermittel für</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px;"> <input type="checkbox"/> Heimtiere und/oder <input type="checkbox"/> Nutztiere (der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere) </div> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px;"> <input type="checkbox"/> herstelle und/oder <input type="checkbox"/> in Verkehr bringe </div>	



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

LES BONNES

PRATIQUES D'HYGIENE



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

1. LES DANGERS POTENTIELS (selon HACCP)



Dangers physiques

corps étrangers divers : éclat d'os, arête de poisson, éclat de verre, éclat de plastique, éclat de métal, éclat de bois, mégots, bijoux, etc.



Dangers chimiques

pesticides, métaux lourds, acrylamide, dioxines, huile ou lubrifiants venant des machines, résidus de produits de nettoyage / désinfection, allergènes, radioactivité, additifs, MOSH/MOAH (huiles minérales), etc.



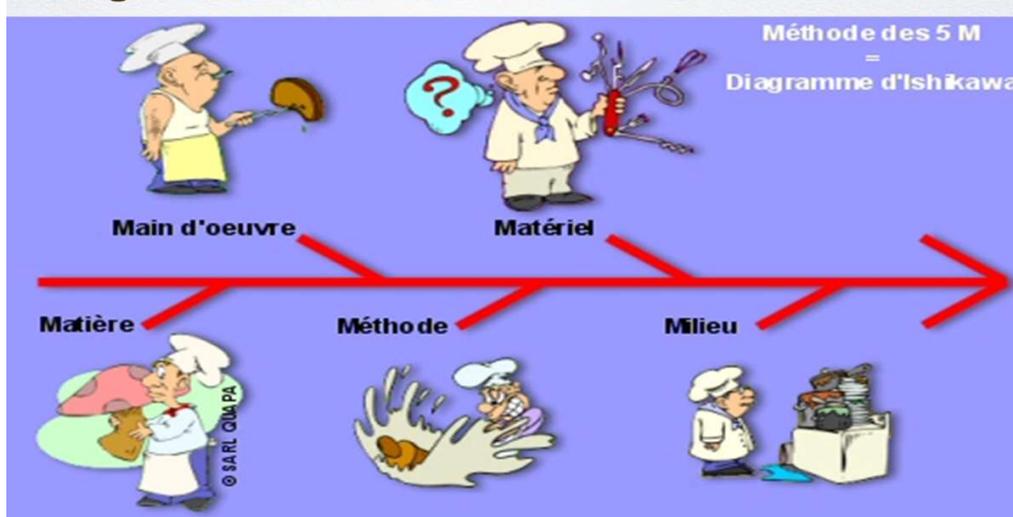
Dangers biologiques

micro-organismes (virus, bactéries, levures, moisissures), toxines sécrétées par leur métabolisme, parasites, nuisibles, etc.

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

Diagramme d'Ishikawa



Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

2. LES EXIGENCES

- Exigences légales
 - Règlement (EC) **852/2004** relative à l'hygiène
 - Règlement (CE) **1831/2005** établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- Guides de Bonnes Pratiques

[Guides de bonnes pratiques d'hygiène - Sécurité alimentaire - Luxembourg \(public.lu\)](#)



Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

3. LES INFRASTRUCTURES ET EQUIPEMENTS

- Agencement des locaux (marche en avant)
- État et propreté des locaux (sol et siphons, mur, plafond, fenêtres, ventilation, hottes, luminaires, etc.)
- État et propreté des surfaces en contact avec les denrées (plan de travail, ustensiles, réfrigérateurs, poêles, machine à glaçons, récipients, etc.)

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

4. LES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION

- Maintien de la chaîne du froid (p.ex. transport, stockage, manipulation, mise en vente, etc.)
- Conditions de stockage des denrées alimentaires (rangement, protection, identification)
- Conditions de manipulation (préparations, cuisson, refroidissement, décongélation, etc.)
- Nettoyage et désinfection (plan de nettoyage: qui, quoi, quand, comment?)
- Élimination des déchets (p.ex. poubelles à commande non-manuelle)

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

5. HYGIENE PERSONNELLE

- Respecter une bonne hygiène corporelle et un comportement hygiénique (lavage des mains, ne pas tousser/éternuer, ne pas lécher les doigts, etc.)
- Veiller à une tenue de travail appropriée et propre (p.ex. tablier, protection de la chevelure, etc.)
- Ne pas porter de bijoux aux mains (bagues, bracelets, montres, etc.)
- Avoir les ongles courts, propres, absence de vernis et de faux ongles
- Ne pas manger/grignoter, boire ou fumer en zone de production / d'emballage
- Traiter tout de suite les blessures (pansement étanche et gants)



Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24



LA TRACABILITE

DES MATIERES PREMIERES

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24



LA TRACABILITE

la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux



<https://www.journaldunet.com/retail/1207677-aliments-avec-la-blockchain-tout-se-transforme-mais-rien-ne-se-perd/>

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24



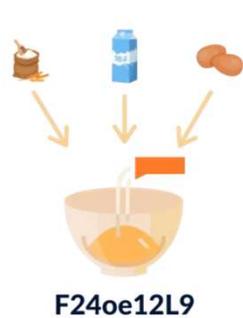
LA TRAÇABILITÉ

En amont



Chaque matière première est référencé avec son propre numéro de lot.

Interne



Chaque préparation intermédiaire possède un numéro de lot.

En aval



Chaque préparation possède son propre numéro de lot.

Source: [eeat-haccp.io/guide-haccp/comprendre-la-tracabilite-alimentaire/](https://www.eeat-haccp.io/guide-haccp/comprendre-la-tracabilite-alimentaire/)

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24



LES EMBALLAGES

DES DENREES ALIMENTAIRES (Food Contact Materials - FCM)

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24



Exemples des FCM



Source: www.flakado.de

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24





EMBALLAGES CONFORMES

- Les matériaux du conditionnement et de l'emballage de doivent pas être une source de contamination
- Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination
- Les conditionnements qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être facile à nettoyer et à désinfecter
- Ne pas réutiliser des emballages de matières premières (p.ex. seaux de fromage blancs ou barquettes d'épices, etc.)
- Demander des certificats de conformité pour tous les emballages utilisés (barquettes, pots, films plastiques, etc.)

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche



https://i.ytimg.com/vi/b7k13N_z-Vc/maxresdefault.jpg
https://rezeptvideos.com/wp-content/uploads/2019/05/tojas_1.png

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

L'ETIQUETAGE

DES PRODUITS PREEMBALLES

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

 LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

L'ETIQUETAGE

LES MENTIONS OBLIGATOIRES (selon Règlement UE 1169/2011 (INCO))

- a) la **dénomination** de la denrée alimentaire;
- b) la liste des **ingrédients**;
- c) tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des **allergies** ou des **intolérances**, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée;
- d) la **quantité** de certains **ingrédients** ou catégories d'ingrédients;
- e) la **quantité nette** de denrée alimentaire
- f) la **date de durabilité minimale** ou la **date limite de consommation**;
- g) les **conditions particulières de conservation** et/ou **d'utilisation**;
- h) le **nom ou la raison sociale et l'adresse** de l'exploitant du secteur alimentaire visé à l'article 8, paragraphe 1;
- i) le **pays d'origine** ou le **lieu de provenance** lorsqu'il est prévu à l'article 26;
- j) un **mode d'emploi**, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire;
- k) pour les **boissons** titrant **plus de 1,2 % d'alcool** en volume, le titre alcoométrique volumique acquis;
- l) une **déclaration nutritionnelle**.

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

 LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

L'ETIQUETAGE

LES ALLERGENES (selon Annexe II – 1169/2011)

Dans tous les cas, l'information sur les allergènes :

- Est à communiquer par écrit, dans au moins une des trois langues officielles (LU / FR / DE)
- Doit être facilement visible et clairement lisible
- Est fiable et tenue à jour



L'ETIQUETAGE

LES DATES DE PEREMPTION (Annexe X – 1169/2011)

DLC = Date Limite de Consommation

précédé du terme:

“à consommer jusqu’au ...”

accompagné :

soit de la **date elle-même**

soit d'une **référence à l'endroit** où la date est indiquée sur l'étiquetage

+ mention des **conditions de conservation** à respecter (p.ex. max 4°C)

composition: JOUR – MOIS + éventuellement ANNEE (clair et ordre)

également à noter sur chaque portion individuelle préemballée



L'ETIQUETAGE

LES DATES DE PEREMPTION (Annexe X – 1169/2011)

DDM = Date de Durabilité Minimale

précédé des termes:

“à consommer de préférence avant le ...” (si indication du jour)

“à consommer de préférence avant fin...” (dans les autres cas)

accompagnés :

soit de la **date elle-même**

soit d'une **référence à l'endroit** où la date est indiquée sur l'étiquetage

composition: JOUR – MOIS et ANNEE (*clair et ordre*)

Durabilité < 3 mois : JOUR + MOIS

Durabilité entre > 3 mois et < 18 mois : MOIS + ANNEE

Durabilité > 18 mois: ANNEE

Exceptions: fruit et légumes frais, vins, boissons >10% en volume d'alcool, produits de la boulangerie (consommé < 24h), vinaigre, sel, sucre, gommes à mâcher, produits confiserie uniquement en sucre



Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

QU'EST-CE QUE C'EST ?

DDM

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

« À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT ... »
„MINDESTENS HALTBAR BIS...“

La date de durabilité minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Au-delà de cette date, il n'y a pas de risque pour la santé humaine si l'emballage est intact et les conditions de stockage sont respectées. **Le produit peut encore être consommé mais peut perdre certaines qualités.**

QU'EST-CE QUE C'EST ?

DLC

DATE LIMITE DE CONSOMMATION

« À CONSOMMER JUSQU'AU ... »
„ZU VERBRAUCHEN BIS ZUM...“

La date limite de consommation concerne les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. **Au-delà de cette date, le produit ne peut plus être vendu ni consommé.**

Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE (HEALTH CLAIMS)

DEFINITION

messages ou représentations (images, symboles etc) qui informent les consommateurs sur une **propriété particulière** de la denrée alimentaire

- nutritionnelle: light, riche en calcium, pauvre en sel etc.
= contenu d'un produit
- santé: « bon pour le transit intestinal », « bon pour les os », etc.
= effet d'une denrée ou d'un composant

Règlement (CE) 1924/2006

- précise les conditions d'utilisation des allégations
- en interdisant certaines allégations
 - en fonction du profil nutritionnel et
 - en évaluant scientifiquement l'utilisation des allégations santé



Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche

NOUVEAUX ALIMENTS (NOVEL FOOD)

DEFINITION

Un « nouvel aliment » ou « Novel Food (NF) » est une denrée alimentaire dont la consommation humaine **était négligeable voire inexistante** au sein l'Union européenne avant le **15 mai 1997**.

- Se renseigner s'il s'agit d'un "nouvel aliment"
- Respecter les contraintes y liées (p.ex. insectes, cannabis/chanvre, etc.)

[Nouveaux aliments - Sécurité alimentaire - Luxembourg \(public.lu\)](https://public.lu)



Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pêche



Alertes alimentaires

[890 résultat\(s\) trouvé\(s\)](#)



Rappel : Moelleux Toblerone et Cheesecake Toblerone de la marque TOBLERONE
Présence potentielle de corps étranger de type plastique
22.01.2024



Avertissement : Muesli Superfruit de la marque Delhaize
Irradiation non autorisée des baies de Goji
19.01.2024

Abonnement aux Alertes

[Rappels de produits et/ou avertissements allergènes](#)



Alertes chaîne alimentaire

RESUME

- Réfléchissez bien aux inconvénients légaux du produit que vous souhaitez produire
- Respectez les bonnes pratiques d'hygiène à toutes les étapes (production, emballage, transvasement, etc.)
- En cas d'une denrée alimentaire pré-emballée, pensez à un emballage conforme et un étiquetage correct

QUESTIONS ?

Josiane Dahm

Responsable de domaine HACCP et hygiène alimentaire

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture
Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire

7A rue Thomas Edison, L-1445 Strassen
Tél. (+352) 247-755 62
E-mail : josiane.dahm@alva.etat.lu
www.gouvernement.lu - www.luxembourg.lu



Formation en sécurité alimentaire pour Mini-Entreprises
31.01.24

 LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

MERCI

DE VOTRE ATTENTION

 LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture